

Húsételek gyakorlás

Kocsisné

Doszpod Szilvia

Inviato da Kocsisné Doszpod Szilvia il 2026. 04. 10., p - 12:31

Tipologia di piano

Piano di lezione

Settore

Szolgáltatások (turizmus, szépszézet, vendéglátás)

Argomento / Materia

Húsételek csoportosítása és rendszerezése

Materie tecniche/professionali

Food preparation and technology studies

Destinatari

10. évfolyam

Obiettivi di apprendimento

A diák rendszerben lássa a húsételek közötti azonosságokat, és különbségeket. Ez segíheti a menüsorok összeállításában és akár új ételek megalkotásában

Concetti

Egészben sütés, Frissen sütés, Párolás, Főzés jellemzői, húsrészek, jelleget adó anyag

Strumenti necessari

Okostelefon, laptop/számítógép, okostábla

Materiali da condividere prima della lezione

Korábbi órai jegyzetek, duális partnereknél összegyűjtött receptek, duális partnerek honlapja

Introduzione e preparazione della lezione / project task

A diákokkal felelevenítem, hogy milyen húsételeket ismertek meg az elmúlt órákon és ezek milyen módon készülhetnek

Piano di attuazione della lezione / del progetto

A csoport kialakítása után megbeszéljük a kérdéseket, melyek alapján majd csoportosítani kell a húsételeket.

Hogyan készülnek (egészbensütés, frissen sütés, párolás, főzés)

Melyik készülhet CSAK sertéshúsból?

Melyik készülhet CSAK borjúhúsból?

Melyik étel készülhet borjú és sertéshúsból is?

Melyik ételhez illik burgonyaköret?

Melyik ételhez illik galuskaköret?

Melyi ételhez kínálunk mártást?

Melyik ételben vannak zöldségek is?

Melyik étel készül gombával?

Melyik étel jellegzetes körete a párolt rizs?

Melyik étel készül jelleget adó ragúval?

Applicazioni utilizzate

ChatGPT

Copilot

Gemini

Programma di valutazione

A csoportok válaszolnak a kérdésekre, melyet mindenki előtt felolvasnak. Egy fő pedig kivetíti a táblára. A háromból egy rendszerezett táblázatot készítünk. melyből összeáll a gondolattérkép. A rendszerező táblázatban a felmerülő kérdéseket a Megjegyzés rovatban röviden megmagyarázzuk.

Personalizzazione

9 fős csoportomat három 3 fős csoportba alakítom ki, úgy hogy legyen egy olyan csoport is ahol minden tanuló ugyanannál a duális partnernél dolgozik és kettő olyan ahol minden tanuló másik gyakorlati helyen dolgozik

Compiti a casa, project task

A diákok szárnyashús és marhahúsételeket gyűjtenek a duális partnereknél, esetleg az interneten

Redmenta feladatlap kitöltése Direkctím: HúsokI.SertésBorjú